

A LIONE LA CITTÀ INTERNAZIONALE DELLA GASTRONOMIA

LIONE\ aise\ - È stata presentata in anteprima alla stampa mondiale, nello splendido scenario del Grand Hotel-Dieu di Lione, ex ospedale attivo dal XII secolo, la Città Internazionale della Gastronomia, che da sabato aprirà le sue porte anche al pubblico. L'idea di un simile polo – che nei prossimi anni sorgerà anche a Parigi, Bourdeaux e Tours – prende avvio dal 2010, quando il settore gastronomico francese è stato dichiarato Patrimonio dell'Unesco. Da qui la necessità di rendere materiale quello che, in realtà, è un patrimonio immateriale e di valorizzare nel miglior modo possibile quello che la Francia ritiene una delle sue più grandi ricchezze: il mangiar bene. Con questa Città Internazionale – per il cui allestimento c'è stata una stretta collaborazione con il Museo delle Confluenze - Lione diventa dunque il tempio della gastronomia francese, con un'aspettativa di 300 mila visitatori l'anno. A differenza dei modelli cui siamo abituati in Italia, come ad esempio FICO Eataly, la Città della Gastronomia non si concentrerà sulla vendita, quanto piuttosto sulla valorizzazione della nutrizione e del benessere a essa legato. Uno spazio, dunque, a disposizione di masterclass ed eventi promozionali rivolti a scuole, turisti ed esperti del settore che vogliono approfondire gli aspetti meno conosciuti della cucina francese e, più in generale, mediterranea. Con uno sguardo particolare rivolto all'internazionalizzazione. Ogni sei mesi, infatti, la Città della Gastronomia aprirà le porte a un Paese ospite. Per l'apertura, l'onore è toccato al Giappone. I visitatori avranno la possibilità di visitare il padiglione espositivo principale (comprensivo di un polo didattico dedicato ai bambini) pagando un biglietto di 12 euro. Con 24 euro, invece, potranno anche accedere a una degustazione enogastronomica che, nelle intenzioni degli organizzatori, dovrà rappresentare un'immersione sensoriale che cambia in base allo scorrere delle stagioni. I visitatori, inoltre, potranno assistere alla preparazione degli assaggi e ascoltare le spiegazioni dei dieci cuochi al lavoro dietro il bancone. La delegazione italiana, grazie all'intermediazione di ONLY LYON edella Camera di Commercio italiana a Lione, nella persona del segretario generale Annibale Fracasso di Torrepaduli, ha avuto l'ulteriore privilegio di poter intervistare il direttore Florent Bonnetain, lo chef tre stelle Michelin Régis Marcon, e l'assessore alla Gastronomia (figura istituzionale che evidenzia la grande importanza che i francesi rivolgono a questo settore) George Kepenekian, tutti concordi nel ritenere essenziale una corretta informazione alimentare e, allo stesso tempo, convinti che non si debba parlare di alimentazione francese, italiana, e via dicendo, ma di "buona alimentazione" in senso generale. L'Italia, ha confermato Florent Bonnetain, "avrà un ruolo particolare all'interno della città della gastronomia, abbiamo dei legami di vicinanza evidenti". Il primo appuntamento dedicato al bel Paese è già in agenda: "abbiamo già programmato insieme all'Istituto Italiano di Cultura un evento per il 30 novembre sulla cucina e le ricette di Leonardo Da Vinci", anticipa Bonnetain, prima di ribadire quanto "sia davvero importante per noi questo legame con l'Italia". (gianluca zanella\ aise)